

Zimtwürfel

Die Zimtwürfel sind schnell gemacht und schmecken der ganzen Familie. Ein Rezept das Zimt-Fans begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Für den Teig

125 g	Butter
2 Stk.	Eier
250 ml	Milch
250 g	Mehl
230 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zimt
1 TL	Backpulver
0.5 TL	Natron

Zum Bestreuen

4 EL	Zucker
3 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Zimtwürfel** die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Anschließend eine große Auflaufform ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Dann die Eier mit der Milch verschlagen.

2. Jetzt Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Danach die Eiermilch und folglich die Butter mit einem Kochlöffel unter die trocknen Zutaten rühren.
3. Nun ca. die Hälfte des Teiges in die Form geben und glattstreichen.
4. Dann den Zucker und den Zimt mischen und ca. die Hälfte auf dem Teig verteilen. Letztlich den restlichen Teig in die Form geben und mit dem restlichen Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen. Die Masse sollte nun ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Die Zimtwürfel schmecken warm und kalt.